

實業股份有限公司・新實集團 桃園縣龜山鄉大園村頂湖路26號 免費諮詢專線：0800-005438 [0800-節計-我是寶貴] <http://www.sampo.com.tw> fax: (03)3286929 e-mail: cs@sampo.com.tw

電壓	110V-60Hz	消耗功率	1400W	機體淨重	10.5kg
外型尺寸	L 460xW370xH325mm	配件	烤盤、烤網、取盤勾		



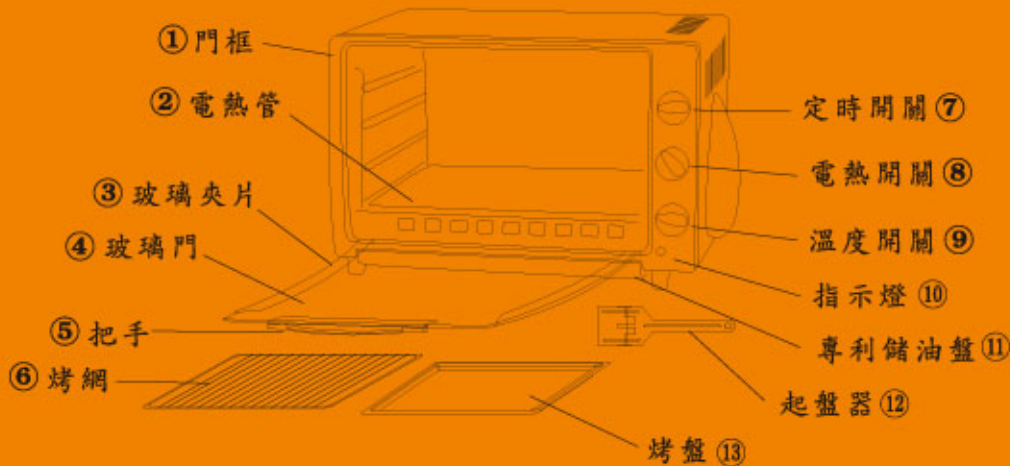
1

目錄

- 3 各部品名稱
- 4 使用方法
- 6 自動調節裝置的功能
- 7 使用安全說明
- 9 清潔與保養
- 11 簡易維修方法
- 12 簡易料理計時
- 13 簡易烹調食譜
- 14 緊急處理對策

各部名稱

- ① 門框
- ② 電熱管
- ③ 玻璃夾片
- ④ 玻璃門
- ⑤ 把手
- ⑥ 烤網
- ⑦ 定時開關
- ⑧ 電熱開關
- ⑨ 溫度開關
- ⑩ 指示燈
- ⑪ 專利儲油盤
- ⑫ 起盤器
- ⑬ 烤盤



3

使用方法

插上插頭

- 請用交流電110V 12A 以上之插座。
- 請勿與其他電器用品共用一個插座。
- 請勿用潮濕的手插上電源，以免發生危險。

預熱動作

- 使用前為達到烹調效果，須先將冷卻的烤箱加熱 3~5 分鐘。
- 第一次使用時可能有冒煙或稍有氣味之現象，此為正常現象，請繼續加熱直到冒煙停止。

烘烤食物

- 將欲烹調之食品放入烤箱內，如果烘烤之食物為乾性（土司、魷魚…等）僅放在烤架上即可；若食物為油脂性（魚、雞、肉類…等）請用鋁箔紙包好後，放在烤盤上可防止油脂滴入，避免內部著火。
- 禁止油脂食物烘烤時未用鋁箔紙包裝。

使用方法

定時開關：

- 60分鐘定時，可依各式料理配合溫度來設定時間。
- 時間設定不足10分鐘時，請先旋轉至30分鐘之刻度後再反時鐘旋轉至您所需設定之時間。
- 在“關”位置時，烤箱會停止一切運轉。

電熱開關：

- 關：電熱管停止操作。
- 上火：僅上方電熱管發熱。
- 下火：僅下方電熱管發熱。
- 全開：上下電熱管皆發熱。

溫度開關：

- 旋轉式電源開關80-250°C設定，請依各式食物料理，選擇適合之溫度（80-250°C）。

指示燈：

可清楚了解箱內加熱狀況。

- (1) 加熱：當設定完成後此燈即亮，提醒您目前為加熱狀態，烤箱開始運轉。
- (2) 但若有下列二種狀況時，加熱燈即滅。
 - A. 定時開關位於“關”位置時。
 - B. 烤箱內溫度到達您所設定溫度時。



烹調時

- 烹調中請勿開啓玻璃門，會使烤箱內溫度降低，影響到食品烘烤效果，烹調使用中，不可用水潑玻璃門，以防止玻璃門破裂。
- ※ 烹調不同食物需正確運用簡易料理食譜及計時參考表。

烹調完成

- 當調理完成後，本機會發出「嗶」的聲音，即告知調理已完成且電源會自動切斷。
- 電烤箱在使用中，如欲將食物取出，請先將時間鈕旋轉至「關」的位置。
- 調理完成後，請將電源線拔起。

旋風功能

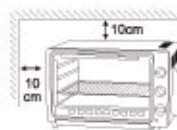
- 利用熱空氣在烤箱內循環，使烤箱內部之溫度達到均勻（一般系統烤箱均上、下方溫度高於兩邊而產生食材上、下面皆烤焦，而兩邊還未烤熟的情況），讓食物四周保持均勻溫度。這樣的烤法，能夠封住肉汁避免流失，保留較多的原味，烹調過程，亦不需翻動或翻轉食材。
- 旋風烤箱之原理可有四種用途，煎、烤、燉、解凍，亦有普通的烘烤功能，因此能做出傳統料理，不限制只用烘烤單項用途。
- 請避免使用塑膠器皿（如確定該用具耐熱性良好），以一般金屬、陶瓷、玻璃器皿為佳。

電熱管

- 因應各類食物料理需要，上方電熱管在設計上瓦數較高，下方電熱管瓦數較低，使用時油脂滴在下方電熱管上會產生瞬間油煙，此為正常情形。

使用安全說明

- 請離四週障礙物10公分以上。



- 請勿將非耐熱物品置於烤箱上。



- 使用中請勿接近火源、易燃物品。



- 請正確使用電源，不可共用插座。



7

- 使用中，請勿用手碰觸，以免燙傷。



- 請注意避免沾水。



- 請注意清洗時勿將烤箱放入水中浸洗，以免導致漏電或故障。

- 不可直接烤魚、肉，請務必用鋁箔紙包好後再行烘烤，否則不僅容易弄髒烤箱內部，且容易濺油著火。

- 當電器操作時，門或外部表面溫度可能很高。

- 請勿空箱烘烤及過度加熱，否則食物會焦黑或著火。

- 請勿空烤5分鐘以上或連續使用120分鐘以上，否則會縮短烤箱壽命或造成變色等。

- 請務必遵守以上使用安全說明，以避免火災、觸電、燙傷、故障等意外發生。

- 進行清潔之前，請先將插頭由插座拔起，並待本體完全冷卻後，方可進行保養與清潔。
- 請勿使用廚房以外的清潔劑或漂白粉清洗。



烤箱外側擦拭

- 本體的油污，可先用抹布沾些廚房清潔劑擦拭，擦清污垢後，再用擰乾的抹布擦拭。



烤箱內部調理

- 烤箱內壁上的油垢，請用乾布擦拭。
- 若油垢嚴重不易清除，可用抹布沾少量的清潔劑擦拭，但抹布不可太溼，以免滴入機體，造成烤箱的故障。
- 使用清潔劑後請擦乾，勿留下清潔劑。

9

烤盤清洗

- 烤盤上的油漬物請用溫水清洗並用乾布擦拭。
- 烤盤未經清理，一再重複使用，日久會造成黑、斑塊，故用完後，請清理乾淨並將其歸位。
- 切勿使用去污粉、金屬刷擦拭，以免刮傷表面。



儲油盤清潔

- 當食物殘渣積聚於儲油盤時，請拉出清理，清潔結束後，將裝回原位置。
- 本體內的食物殘渣會影響食物烹調，請適時的清潔。
- 切勿使用去污粉、金屬刷擦拭，以免刮傷表面。

電熱管保養

- 請用柔軟布沾清水輕輕的擦拭。
- 烘焙食物所滴下的油垢若附著於電熱管，會產生油煙並使電熱管表面變黑，故每次使用後應清理乾淨。

須查明的事項 及原因 發生問題 的情況		◎拔掉插頭	◎時間鈕未轉動	◎烘烤中途發生停電	◎烘烤時間過長	◎烤盤有異物	◎烘烤網有異物	◎蒸籠或殘渣盤有異物	◎烘烤食品體積過大	◎同一食品烘烤二次	◎是否使用冷凍食品	◎電熱管有異物	◎烘烤油脂食物未放在烤盤上
無 法 烘 烤		●	●	●									
烘 烤 中	烤 焦				●				●	●		●	
	出 現 異 味				●	●	●	●				●	●
	變 色				●	●	●		●	●			
烤 色 不 良									●	●	●		

※「是不是故障了？」當您有疑問時，請按上列幾點方式檢查。如有異常現象，請洽詢聲寶消費者免費服務專線，或送至各地服務中心進行修理。

簡易料理計時

食物類別	時 間	附 註
肉 排	10 分鐘	使用鋁箔紙
土 司	3 分鐘	2 片
海 鮮	7 分鐘	使用烤盤
披 薩	5 分鐘	使用烤盤
香 腸	12 分鐘	使用鋁箔紙

※調理時間會因食物厚薄及室溫、電壓等因素而有所差異。
(本表僅供參考)

蜜汁叉燒肉

- 材料：
梅花肉1斤(2長條)、蔥段、薑片各少許
- 醃料：
醬油3大匙
蜜汁烤肉醬、糖各2大匙
蠔油、酒各1大匙
水1/2杯
五香粉1/4小匙
蒜末1小匙
食用紅色色素少許

- 作法：
①將切成長條狀的梅花肉洗淨，放入醃料醃1天使其入味。
②將肉條置於烤架上，以 250°C 火力烤約30-40分即可。
③取出塗上香油即可切片排盤。
④肉塊厚薄不同時，請依實際狀況增加烘焙時間。

烤鰻魚

- 材料：
鰻魚1條、白芝麻1小匙
- 醃料：
蔥段、薑片各少許、酒2大匙
醬油4大匙、細糖2大匙、水4大匙
- 作法：
①鰻魚洗淨切去頭尾，先將其蒸熟。
②將蒸熟之鰻魚切成7公分長段，放入醃料醃2小時使其入味。
③將醃好的鰻魚排入烤架上，上灑白芝麻後放入烤箱中，溫度設定在 250°C，電熱開關設定在“全開”烤約30分左右，烤至外表金黃即可。

緊急處理對策

若發生故障，請立即停止使用，並將電源插頭拔下。若在故障狀態繼續使用，或自行修理，均可能發生危險。

送修前，請先聯絡聲寶0800免費諮詢專線，將產品型號及故障情況詳細說明，客服人員會協助處理。絕對不要自行拆開外殼進行修理。

接地方法：使用本產品前請先將綠色接地線上之圓形端子及華司鎖在本體接地(⏏)處，另一端務必與室內配線之接地裝置連接。

備註

- 電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。
- 當使用本產品前請先將接地線接上後，再插上插頭，而使用完畢後請先拔掉插頭，再分離接地線。